

Schoko-Sahne Kuchenform für Nummern und Buchstaben

Zutaten:

Teig:

150 g Weizenmehl
35 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
190 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
4 Eier
190 g weiche Butter

Tortencreme (1 Tag vorher):

800 g Schlagsahne
300 g Zartbitterkuvertüre

Deko nach Gusto



Zubereitung:

Für die Schokosahne Kuvertüre fein hacken und in eine große Rührschüssel geben. Sahne kurz aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die Sahne auf die Kuvertüre gießen. Unter Rühren die Kuvertüre vollständig auflösen. Am besten über Nacht oder mindestens 6 h. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. (Thermomix: 20 Sek. Stufe 5). Teig in die vorbereitete Kuchenform streichen (ich habe ein E gewählt) und in 20-25 Min. fertig backen. Kurz auskühlen lassen und den Boden aus der Form lösen.

Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen.

Kalte Schokosahne aufschlagen bis die Creme fest wird. Für einen besseren Geschmack mische ich einfach 2-3 EL Schokocreame unter. Schokosahne in die Garnierspritze easy füllen und Tupfen auf den unteren Boden spritzen. Oberen Boden auflegen und ebenfalls verzieren. Mindestens 1 h kühl stellen.

Verwendete Produkte: Kuchenform für Nummern und Buchstaben, Garnierspritze „Easy“, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN